

La Carte

Les Entrées

Bruschetta façon raclette et moutarde à l'ancienne	8.50€
Velouté de champignon de paris et crouton à l'ail	8.00€
Foie gras maison, gelé au vin chaud, poire légèrement poivrée au Sichuan et pain d'épices	14.50€
Cannelloni de tourteaux à la mangue, coco et citron caviar	13.50€
Œuf mollet frit, crème de champignons et d'ail noir	13.00€

Les Plats

Filet de volaille pané, carottes glacées et sauce curry	14.00€
Dos de lieu noir, risotto et émulsion tomate et basilic	15.00€
Saint Jacques, salsifis et lard fumé, émulsion à la vanille	22.00€
Entrecôte de bœuf Normande, potatoes maison et ketchup maison	18.50€
Veau en chapelure de jambon, mousseline de panais, choux de pontoise et jus au thym	18.00€

Les Desserts

Planchette de fromages et petite salade	10.00€
Tarte aux pommes, noix et caramel beurre salé	7.50€
Tartelette au Yuzu et meringue	8.50€
Clémentine Corse et coriandre, sorbet mandarine	9.00€
Mousse chocolat, cœur noisette et glace marron	9.50€
Tiramisu classique	7.00€
Café gourmand	10.00€

N'hésitez pas à nous demander de consulter la liste des produits allergènes présent dans nos plats, disponible à l'accueil.

Tous nos prix sont net et service compris.